

平城味道记忆(7)

# 兴华村是村吗?(上)

本报记者 牛瑞芳

兴华村是什么村?在哪儿?它与“平城味道”有何关系?据赵富平大师介绍,兴华村曾经是老大同规模最大的饭店之一,与之齐名的还有济南村、云中饭店。本期,听赵富平讲述一下兴华村的名人、名菜和名气。

兴华村位于武定街,创建于20世纪20年代,20世纪30年代改名为迎宾楼。

兴华村是老大同厨师的摇篮,老大同厨界泰斗李寿山曾就职于此。赵富平说,兴华村可称得上是老大同厨师的“黄埔军校”,很多名厨皆出于此,如许登云、姚继章、常艳茹、闫启祥、赵保祥、闫昆等都是兴华村出类拔萃的厨师,也是活跃于老大同餐饮界最高峰的匠人、艺人。赵富平介绍说,当时这些名厨待遇很高,一天能挣两三个现大洋。

相较而言,兴华村是当时老大同最高级、规模最大的饭店,主要接待达官贵人、富豪,可同时容纳100桌席。兴华村的宴席非常全面,有翅子席(鱼翅席)、海参席、燕翅双烤席、素席。

“今天在哪儿出门儿了?兴华村。吃的啥席?吃的团桌。吃的啥头?翅子头。”这几句对话,可以说道出了兴华村翅子席的精髓。翅子席的头菜必然是鱼翅菜肴,诸如扒通天鱼翅、海红鱼

翅、桂花鱼翅、八仙鱼翅等。“第二道菜也是一个大菜,酿寿星鸭子;第三道菜是莲花鸡。莲花鸡本是红烧富贵鸡,后来厨师们进行创新,在鸡下摆了一个莲花底座。莲花底座可充分展示厨师的技艺,根据季节,用不同蔬菜、肉类、蛋脯拼制而成。鸡在加工过程如果有破皮处,要用葱叶补好,再进行炸制,炸好的鸡摆于莲花底座上。”赵富平说,过去整鸡菜品上桌时鸡胸脯要朝上。一则鸡胸脯肉厚,无论怎么下筷,挑起来的都是肉;二则是对客人表示尊重。第四道菜是五柳全鱼或宫门献鱼。翅子席中,鸭、鸡、鱼菜品都要是整鸭、整鸡、整鱼。第五道菜是五福肘子。肘子用红扒、酱卤的技法,并在肘子中间刻一个“福”字,再加五种配料,鸽蛋、海参、鱿鱼、蹄筋、鱼肚。五福为一福,意为捧寿。此菜将肘子摆放中间,一圈鸽蛋,一圈海参片,一圈鱿鱼卷,一圈蹄筋,一圈鱼肚,浇汁而成。既鲜艳夺目,又浓郁可口。翅子席中还要有一道素菜,即笃八宝面筋。笃是一种较为复杂的烹饪技法。

燕翅双烤席的菜品与翅子席的菜品大致相同,只是在这些菜品的基础上再加两道烧烤,诸如烤鱼、烤鸡、烤

鸭、烤鸭儿巴等。燕翅双烤席是仅次于官府菜的宴席。

海参席以海参菜品打头,虾籽烧海参或红烧海参,再搭配猪肉、羊肉、牛肉、鸡、鱼等菜品。



## 美食传说故事

每一个地方都有种类多样的特色美食,每一道美食背后也都有着动人的传说故事,赋予这道美食深厚的历史与文化。从本期起,本刊将推出《美食传说故事》栏目,与大家一起分享大同及各地特色美食背后的故事,一起感受美食文化的源远流长。

## 刀削面:非遗美食 风味独特

大同刀削面形似柳叶,外滑内筋、软而不黏。吃时可根据自己的口味,加入陈醋、辣椒、葱花、香菜,还可加入卤鸡蛋、丸子、烧猪肉片、豆腐干等。

在大同,刀削面也被称为“刀砍面”,关于这个称呼还有一个传说。相传,元朝刚建立时,统治者为防止百姓造反,命令将各家各户的金属全部没收,并规定每10户人家用一把厨刀,用后还要交回去。一天,一位老婆婆和好面后,让老伴儿去取刀切面,结果刀被别人取走了。回家路上,老伴儿捡到一

块薄铁皮,便顺手揣在怀里。回到家中,他取出铁皮说:“用这个铁皮切面吧。”老婆婆一看,铁皮薄而软,就说:“这么软的东西怎么能切面条?”老伴儿生气地说:“切不动就砍。”一个“砍”字提醒了老婆婆,她把面团放在一块木板上,左手端起,右手持铁片,站在开水锅边“砍”面。当一根根形似柳叶的面条煮熟捞到碗里,浇上卤汁,老伴儿吃了后赞不绝口。此后,一传十,十传百,刀削面的做法就渐渐流传开来。

如今,大同刀削面的品牌有许多,其



中喜晋道面馆、东方削面、老柴削面、七中削面、二板削面等深受大同人喜爱。2018年,中国饭店协会还授予大同“中国刀削面之乡”荣誉称号。2020年,大同刀削面又入选我市第六批市级非物质文化遗产保护项目。(锦华)

## 解读“云冈”酒

## 有历史有传承的云冈黄酒

大同黄酒历史悠久,从20世纪二三十年代浑源县一带出土的“牺尊”可以看出,在春秋时代,牺尊已经成了人们生活中常见的饮酒用具。及至北魏定都大同,大同的酿酒技艺更是得到了前所未有的提升。后来,随着大同人开始喜饮烈性白酒,专门酿造黄酒的酒坊逐渐减少,但其酿造技艺在民间一直保留了下来。

如今,大同存留下来的黄酒厂屈指可数,大同云冈酒业有限责任公司就是其中

之一。该公司的前身是大同兴农化工股份有限公司的兴农酒精厂,始建于1926年,主要生产酒精、黄酒、清酒三种产品。

大同云冈酒业有限责任公司生产的黄酒,以黍米为原料,遵循传统黄酒酿造方法生产,工艺流程包括浸米、蒸米、落缸、糖化发酵、加酒、养醅、压榨、煎酒、贮存等,光是发酵就要6个月之久。而且,蒸米时用最古老的气蒸法,调色也是用白糖炒后的焦糖色来调,不添加焦糖色素。

2016年,大同云冈酒业有限责任公司还与中国食品发酵工业研究院建立了技术协作关系。经过历时4年的工艺、技术、产品创新攻关,研发出了黄酒新产品,使该公司产品结构向特色型、功能型、风味型、个性化等多元化、中高端方向迈进。该黄酒新品还先后荣获2020年度传统发酵食品类产品创新评选活动的“最佳新品创意奖(银奖)”及2021年度国际传统发酵食品创新大赛金奖。(一凡)

## 云中茶事

## 龙井的“狮龙云虎白”(上)

春季里,必是少不了一杯属于明前的绿茶;绿茶里,必是要泡上一杯上好的龙井茶。可是,龙井茶的故事那么多,你知道喝的这杯龙井茶是来自哪里的吗?

西湖龙井,产于杭州西湖龙井村周围的群山,有狮峰、龙井、云栖、虎跑、梅家坞五个核心产区。这五个核心产区,由于各个茶园的土质、小气候的差异和炒制手工艺的高低,产品的品质有优次之分,也各有特色,故有不同的“字号”之别。1949年前,西湖龙井产区被分为“狮(峰)、龙(井)、云(栖)、虎(跑)”四大字号,基本上涵盖了西湖以南最优质的龙井产茶区。1949年后,梅家坞崛起,从“云”字号中分离出来,于是就变成了“狮(峰)、龙(井)、云(栖)、虎(跑)、梅(家坞)”五大字号。

我们先来说说前两个字号。“狮”字号,取意狮峰山,是西湖龙井产区核心中的核心,囊括了名震天下的狮峰山,也包括周边的胡公庙(老龙井)、龙井村、棋盘山,以及龙井茶发源地上天竺一带,乾隆皇帝的十八棵御茶也被其收入囊中。狮峰龙井茶素有“天下名茶数龙井,龙井上品在狮峰”之美誉,且以明前茶为上乘珍品,经常用于国宴级别的贺礼。“龙”字号,取意龙井山,是指产自于翁家山、杨梅岭、上下满觉陇、白鹤峰一带的茶叶,自然品质佳,当地人习惯称之为“石屋四山”龙井。这里所产的龙井茶都可以跟狮峰山的媲美,只是略微逊色于采摘与加工上。说到“龙”字号,肯定少不了龙井村,这个因盛产顶级西湖龙井而闻名于世的村子,不仅有好茶,还有秀丽的风景。

好了,茶要慢慢品,故事也要慢慢听,咱们下回继续。 谦益泰



谦益泰茶业  
Qianyi Tai Tea House

让端起茶杯的人  
都成为爱茶的人

地址: 鼓楼古玩城三楼305  
电话: 15803423777

## 驼奶饼干营养美味

作为一家专注于骆驼奶产业创新发展的企业,驼能生物科技有限公司自创骆驼奶品牌“驼能”,以生产纯骆驼奶及驼奶制品为主。近日,驼能生物科技有限公司又推出了新品——驼奶苏打饼干,并已上市。

骆驼奶营养成分极高,不仅富含人体必需的18种氨基酸,还含有多种维生素、矿物质,以及丰富的蛋白质、天然乳钙质、不饱和脂肪酸等。“驼能”骆驼奶的原配方采用生鲜驼乳,牧场采集后2小时内锁鲜加工,并采用国家发明专利低温干燥技术加工而成,最大限度地保留了活性营养成分,且不含任何食品添加剂。

驼奶苏打饼干精选优质面粉,并添加纯驼乳粉,经24小时发酵制作而成,色泽金黄,奶香四溢,口感酥脆,好吃不腻。而且,驼奶苏打饼干不添加蔗糖,可以说是健康与美味兼得。此外,独立小包装设计,也方便随身携带,让你可以随时随地享受美味。

近年来,驼能生物科技有限公司为了满足不同消费者的营养需求,不断优化和创新产品,其系列产品包括纯驼乳粉、纯骆驼奶(液态奶)、初段纯驼乳粉、儿童驼乳粉、益生菌驼乳粉等。现在,“驼能”又推出营养好吃的驼奶苏打饼干,快来一起尝尝吧。(广告信息)